

# THỪA THIÊN - HUẾ:

## Phát triển tài sản trí tuệ gắn với nông sản, đặc sản

TS Hồ Thắng

Phó Giám đốc Sở KH&CN Thừa Thiên - Huế

Thừa Thiên - Huế là tỉnh có nhiều sản phẩm đặc sản giá trị kinh tế cao, đặc biệt là các sản phẩm nông nghiệp, tiểu thủ công nghiệp gắn liền với các vùng địa lý. Để nâng cao chất lượng, khả năng cạnh tranh của sản phẩm trên thị trường, đem lại lợi nhuận cao cho người sản xuất, trong những năm qua Sở Khoa học và Công nghệ (KH&CN) Thừa Thiên - Huế đã hỗ trợ tạo lập và phát triển thành công nhiều tài sản trí tuệ (TSTT) là các sản phẩm thế mạnh ở địa phương. Bài viết chia sẻ những kết quả nổi bật cùng một số đề xuất đối với hoạt động này của tỉnh trong thời gian tới.

### Phát triển TSTT gắn với đặc sản và nông sản địa phương

Những năm gần đây, hoạt động bảo hộ, sử dụng và khai thác TSTT đối với các đặc sản địa phương đã được khởi xướng mạnh mẽ trên toàn quốc, góp phần thúc đẩy nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm, hàng hóa nói riêng và phát triển kinh tế - xã hội nói chung. Là một tỉnh có nhiều đặc sản ẩm thực và nông sản nổi tiếng, thời gian qua Thừa Thiên - Huế đã đẩy mạnh việc xây dựng thương hiệu cho các đặc sản của địa phương dưới hình thức xây dựng, quản lý và phát triển nhãn hiệu, nhãn hiệu tập thể, nhãn hiệu chứng nhận, chỉ dẫn địa lý. Nhiều sản phẩm đã được người tiêu dùng biết đến rộng rãi, dần khẳng định được chất lượng, danh tiếng. Có thể kể đến một số sản phẩm truyền thống đặc trưng của tỉnh đã được hỗ trợ tạo lập, quản lý và phát triển tốt sau đây:

*Nón lá Huế* - nguồn cảm hứng

sáng tác của biết bao thi nhân, nghệ sĩ và là món quà lưu niệm đậm đà bản sắc. Cùng với chiếc áo dài, nón lá Huế thể hiện được nét đẹp của cả một vùng văn hóa, trở thành biểu trưng cho vẻ đẹp, sự dịu dàng, thanh mảnh, duyên dáng của người phụ nữ Huế. Dù xuất hiện ở đâu, chiếc nón Huế vẫn đượm chất hương đồng, gió nội của những làng nghề truyền thống, nơi đã sản sinh ra nó. Nón lá Huế có được danh tiếng như vậy là do những đặc trưng riêng về màu sắc, kiểu dáng, kích thước, trọng lượng, độ bền... tạo nên sự khác biệt so với nón lá của các địa phương khác. Việc xây dựng thành công chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm nón lá Huế thời gian qua không chỉ giúp tô đậm dấu ấn biểu trưng cho vẻ đẹp của Huế, của làng nghề văn hóa Huế mà còn góp phần nâng cao giá trị của sản phẩm lưu niệm đối với du khách trong nước và quốc tế khi đến thăm xứ Huế.

*Tôm chua Huế* nổi tiếng bởi hương vị đặc trưng, thơm ngon

của con tôm nước lợ (tôm rảo) - nơi được thiên nhiên ưu đãi với hệ đầm phá Tam Giang - Cầu Hai rộng hơn 22.000 ha mặt nước. Tôm chua là sự tổng hòa sắc màu trắng của xôi (nếp) hoặc cơm, măng, riềng, tỏi; màu đỏ của tôm sau lên men, ớt... và đủ các vị chua, cay, mặn, ngọt... Thương hiệu Tôm chua Huế đã được Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ KH&CN) cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu tập thể và không ngừng phát triển các kênh tiêu thụ rộng khắp, trở thành sản phẩm uy tín, chất lượng, được người dân trong cả nước tin dùng.

*Bún bò Huế* là một trong những đặc sản đặc trưng của xứ Huế. Năm 2012, bún bò Huế được Tổ chức Kỷ lục châu Á bình chọn là 1 trong 12 món ăn Việt Nam đạt "giá trị ẩm thực châu Á" và là 1 trong số 11 đặc sản Huế được Tổ chức Kỷ lục Việt Nam xác nhận là đặc sản nổi tiếng của Việt Nam. Nhận thấy giá trị của đặc sản này, Hiệp hội Khách sạn (nay là Hiệp hội Du lịch tỉnh Thừa

## ■ Khoa học - Công nghệ và Đổi mới sáng tạo



Bún bò Huế - Một nét ẩm thực đặc trưng của cố đô Huế.

Thiên - Huế) cùng Sở KH&CN Thừa Thiên - Huế đã đề xuất và được Cục Sở hữu trí tuệ cấp nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm bún bò Huế. Theo đó, sản phẩm sử dụng nhãn hiệu bún bò Huế được đảm bảo các tiêu chí về nguyên liệu, cảm quan màu sắc, mùi, hương vị, tiêu chí về cơ sở vật chất của quán, không gian kiến trúc và phong cách phục vụ. Nguyên liệu để chế biến bún bò Huế được lấy từ những nhà cung cấp có chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm và chứng nhận VietGAP, GMP... trên địa bàn tỉnh. Sản phẩm được bảo hộ có ý nghĩa quan trọng trong việc bảo tồn, duy trì những nét văn hóa của món Bún bò Huế nói riêng và văn hóa ẩm thực của người dân xứ Huế nói chung.

*Thanh trà Huế* là một đặc sản nhà vườn xứ Huế. Cây thanh trà xứ Huế thuộc họ bưởi, được trồng khắp nơi ở đất cố đô, nhiều nhất

là ở các vùng Thủy Biều, Kim Long. Thoạt nhìn, trái thanh trà không khác biệt so với những loại bưởi, nhưng vỏ thanh trà không sần sùi như vỏ bưởi mà mịn màng hơn, tép thanh trà đúng độ chín có màu ngả vàng, láng bóng và mọng nước, ăn giòn, thoảng một chút vị chua, thơm, không có vị đắng như một số loại bưởi. Cây thanh trà trồng lâu năm cho trái nhỏ, nhưng rất ngon mà người Huế thường gọi là “thanh trà lão”. Sau khi được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Giấy chứng nhận hiệu tập thể, thương hiệu thanh trà Huế không ngừng phát triển, diện tích trồng thanh trà từ vài chục ha ở Thủy Biều đã tăng lên khoảng hơn 1.000 ha, có khả năng mở rộng đến 1.400 ha dọc theo sông Hương, sông Bồ, sông Ô Lâu, trở thành cây trồng giúp xóa đói giảm nghèo của hàng nghìn nông hộ trong tỉnh.

Ngoài ra, Thừa Thiên - Huế

còn có nhiều sản phẩm đặc sản khác như: “Dầu trầm Huế”, “Áo dài truyền thống Huế”, “Rượu Hoàng triều ngự tửu”, “Trà cung đình Huế”, “Cam Nam Đông”, “Sen Huế”... cần được bảo tồn và phát triển nhằm nâng cao sức cạnh tranh cho sản phẩm đặc thù của địa phương, tạo điều kiện cho người dân thoát nghèo và vươn lên làm giàu trên chính mảnh đất quê hương mình.

Để thực hiện chiến lược phát triển thương hiệu, UBND tỉnh Thừa Thiên - Huế đã ban hành nhiều cơ chế, chính sách về KH&CN, trong đó có những nội dung về phát triển TSTT ưu tiên các đặc sản địa phương, cụ thể như Quyết định số 1746/QĐ-UBND ngày 06/9/2013 của UBND tỉnh Thừa Thiên - Huế phê duyệt Chiến lược phát triển thương hiệu các đặc sản tỉnh Thừa Thiên - Huế đến năm 2020, Chương trình 57/CT-UBND về phát triển thị trường đặc sản Huế giai đoạn 2016-2020. Tuy nhiên, cho đến nay, việc áp dụng cơ chế, chính sách về phát triển TSTT cho các đặc sản địa phương còn nhiều lúng túng, các thương hiệu khi xây dựng mới chỉ dừng ở mức độ xác lập quyền đối với nhãn hiệu tập thể hoặc chỉ dẫn địa lý, chưa có các giải pháp đồng bộ để tổ chức theo hướng quy hoạch sản xuất, quy hoạch vùng nguyên liệu, tổ chức sản xuất, nâng cao chất lượng, quảng bá phát triển thương hiệu một cách bền vững để tăng khả năng cạnh tranh ở thị trường trong nước và xuất khẩu. Nhiều cơ sở chưa chủ động ứng dụng KH&CN để phát triển sản xuất, nhiều sản phẩm chưa đăng ký nhãn mác hàng hóa, chưa



Thanh trà - Đặc sản nhà vườn xứ Huế.

quan tâm đến tạo lập, xây dựng và phát triển thương hiệu sản phẩm. Việc liên kết các cơ sở để phát triển quy mô cũng như phát huy lợi thế của liên doanh, liên kết nhằm tiếp cận và mở rộng thị trường vẫn còn nhiều hạn chế.

#### Một số giải pháp

Đối với Thừa Thiên - Huế, việc phát triển kinh tế nông nghiệp, tiểu thủ công nghiệp, dịch vụ du lịch là hướng đi chính. Để có đủ năng lực, trình độ và nâng cao vị thế của tỉnh trong quá trình hội nhập kinh tế quốc tế thì việc tiếp tục hỗ trợ phát triển TSTT là một nhu cầu cấp thiết. Để hoàn thành tốt các mục tiêu đề ra, các cấp, các ngành ở Thừa Thiên - Huế cần nghiêm túc thực hiện một số nội dung sau:

*Thứ nhất*, tăng cường các hoạt động tuyên truyền, nâng cao nhận thức, năng lực tạo lập và phát triển TSTT. Tăng cường

hiệu quả các hoạt động quản lý, thực thi và hợp tác về sở hữu trí tuệ. Tổ chức các hoạt động khảo sát, hội thảo, diễn đàn đối thoại, tập huấn, đào tạo, trao đổi kinh nghiệm quản lý, phát triển TSTT đối với các đặc sản và sản phẩm làng nghề với các địa phương trong và ngoài tỉnh...

*Thứ hai*, hỗ trợ đăng ký bảo hộ, quản lý và phát triển TSTT, cụ thể là hỗ trợ tạo lập và đăng ký bảo hộ sáng chế, giải pháp hữu ích, kiểu dáng công nghiệp, nhãn hiệu và giống cây trồng mới. Hỗ trợ đăng ký bảo hộ quyền sở hữu trí tuệ đối với nhãn hiệu tập thể, nhãn hiệu chứng nhận cho các đặc sản trên địa bàn. Hỗ trợ đăng ký bảo hộ nhãn hiệu tập thể, nhãn hiệu chứng nhận, chỉ dẫn địa lý ra nước ngoài cũng như triển khai các dự án xây dựng, quản lý và phát triển chúng đối với các đặc sản, sản phẩm làng nghề, sản phẩm đặc thù của địa phương.

Đề xuất các dự án do Trung ương quản lý thuộc Chương trình phát triển TSTT. Hỗ trợ xây dựng quy hoạch vùng sản xuất, bảo tồn các loại đặc sản, vùng sản xuất nguyên liệu cho các đặc sản trên địa bàn.

*Thứ ba*, hỗ trợ khai thác thương mại và phát triển TSTT, cụ thể: Hỗ trợ giới thiệu, quảng bá và triển khai các hoạt động xúc tiến thương mại cho các TSTT như hội chợ, triển lãm, phiên chợ giới thiệu các đặc sản; hỗ trợ xây dựng trang web giới thiệu và quảng bá đặc sản hoặc đưa nội dung giới thiệu và quảng bá đặc sản vào trang web của tổ chức quản lý...; xây dựng không gian sáng tạo phát triển mẫu mã thương hiệu cho các sản phẩm thủ công mỹ nghệ; xây dựng trung tâm trưng bày, giới thiệu và bán các đặc sản ở hai đầu cửa ngõ Nam, Bắc và ở thành phố Huế.

*Thứ tư*, hỗ trợ ứng dụng các TSTT, thành quả sáng tạo cá nhân được hình thành từ thực tiễn như: Áp dụng sáng chế, giải pháp hữu ích nhằm nâng cao năng suất, chất lượng các đặc sản trên địa bàn; áp dụng kết quả nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ, quy trình sản xuất, áp dụng các tiêu chuẩn tiên tiến, vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến, bảo quản nông sản, đặc sản. Xây dựng quy chuẩn chất lượng địa phương gắn với phát triển thương hiệu các đặc sản. Hỗ trợ phục hồi, phục tráng, chọn lọc các giống cây trồng, vật nuôi đặc sản ✍